

Frytownica elektryczna, 22 litrowa, wysoko wydajna, sterowanie elektroniczne z filtrem oleju, 400x900x900, SILKO NEFEP9122F

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: NEFEP9122F

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**41 485,64 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Jednokomorowa frytownica elektroniczna o wysokiej wydajności, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304. Błat ze stali nierdzewnej o grubości 20/10 bez otworów kominowych. Głęboka komora do gotowania wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, z zaokrąglonymi narożnikami wewnętrznymi. Pojemność komory 22 litry. Studnie z szeroką przednią strefą rozprężania oleju i piany oraz rozszerzoną strefą zimną do zbierania cząstek żywności. Ogrzewanie za pomocą osłoniętego elementu grzejnego typu zanurzeniowego ze stali nierdzewnej AISI 304. Element można obracać o ponad 90° za pomocą haka do podnoszenia, co ułatwia czyszczenie komory. Regulacja mocy w celu optymalizacji ogrzewania i wydajności. Cykl MELTING. Funkcja automatycznego gotowania gwarantująca wysoką jakość smażonych potraw. Dzięki 30 programom operator może łatwo wybrać rodzaj, ilość i temperaturę produktu do smażenia. Elektroniczne sterowanie automatycznie dostosowuje cykl gotowania w oparciu o dokonany wybór. Panel sterowania z 7-calowym ekranem dotykowym o wysokiej rozdzielczości z elektroniczną płytą do zarządzania temperaturą gotowania w zakresie od 0 do 185°C z dokładnością $\pm 1^{\circ}\text{C}$ dla programów smażenia, alarmami HACCP, cyklem czyszczenia zbiornika, funkcją podgrzewania wstępnego i utrzymywania w temperaturze 100°C oraz diagnostyką systemu. W pełni automatyczny system filtracji oleju i powrotu do studni. 2-stopniowa filtracja z filtrem metalowym i filtrem dokładnym z tworzywa sztucznego w celu usunięcia najmniejszych cząstek żywności, a tym samym przedłużenia

jakości i żywotności oleju. Wewnętrzny zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 25 litrów do gromadzenia przefiltrowanego oleju. Przefiltrowany olej jest bezpiecznie zawracany do studni za pomocą pompy zębatej, przy użyciu kranu napełniającego umieszczonego na dnie studni. Filtrację i napełnianie zbiornika można przeprowadzać olejem o temperaturze 180°C. Korzystając z dedykowanych akcesoriów, elastycznego węża i kształtowanej metalowej rury, zbiornik można napełnić olejem pobranym z zewnętrznego pojemnika lub opróżniając wewnętrzny pojemnik zbiorczy do zewnętrznego pojemnika. Wyposażony w: 1 filtr siatkowy z chromowanej stali do opierania na nim koszy do smażenia; 2 półkosze do smażenia z chromowanej stali z przednim uchwytem z żaroodpornego materiału; 1 pokrywę studni; 1 przedłużenie do przedniego opróżniania studni. Nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: od 1 do 4 tygodni

Szerokość (mm): 400

Głębokość (mm): 900

Wysokość (mm): 900

Linia: 900

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 400 V

Moc elektryczna (kW): 22

Pojemność (L): 22

Ilość komór: 1

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: